BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Pro-Multi-Grill 3 in 1 V2

Kontaktgrill
Contact grill
Gril de contact
Barbacoa de contacto
Contact-barbecue

Modell B19.001/B19.002

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

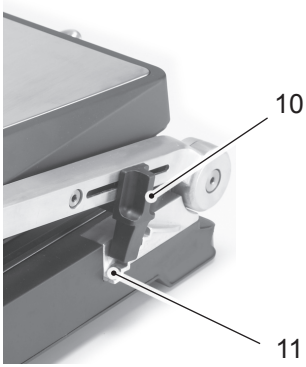
Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

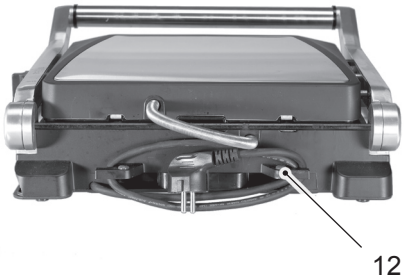
Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

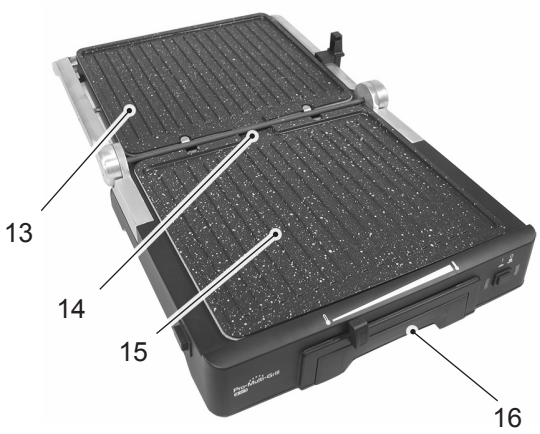
Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

1
2
9
8
7
6
5
4
Pro-Multi-Grill
3 in 1

3


10
11


12


13
14
15
16

17

Inhalt

Allgemeine Hinweise 3
Sicherheitshinweise 5
Gerätebeschreibung 8
Antihaftbeschichtung 8
Inbetriebnahme 9
Vorbereitungen 10
Bedienung und Betrieb 11
Reinigung und Pflege 13
Störungsbehebung 14
Lagerung 15
Technische Daten 15
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 16

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Symbole auf dem Gerät

Symbol	Bedeutung
	Warnung vor heißer Oberfläche

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Grillen und Braten von Lebensmitteln bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG und 2004/108/EG befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.beem.de.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- oder Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - − wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - − vor dem Einsetzen/Entnehmen der Grillplatten,
  - − wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - − bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr

- ► Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien, wie z.B. Gardinen.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr

- ► Prüfen Sie den sicheren Sitz der oberen Grillplatte.
- ► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen.
- ► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Griffen oder Knöpfen an.
- ► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und vor dem Einsetzen/Entnehmen der Grillplatten abkühlen.

ACHTUNG

- ► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.
- ► Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatten weder scheuernde Reinigungsmittel noch Metallbürsten, Nylonbürsten oder andere kratzende Gegenstände.
- ► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- ► Schneiden Sie keine Speisen auf den Grillplatten.
- ► Verwenden Sie zum Wenden von Speisen nur solche Pfannenwender, die für antihaftbeschichtete Oberflächen geeignet sind.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Gummifüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Der Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen muss mindestens 15 cm betragen.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektro-Fachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Soll das Gerät über ein Verlängerungskabel angeschlossen werden, muss der Kabelquerschnitt mindestens 1,5 mm² betragen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Gerätebeschreibung

(Abbildung siehe linke Ausklappseite)

1 Griff
2 Deckel
3 Entriegelungstaste für obere Grillplatte
4 Bereitschaftsanzeige
5 Ein-/Ausschalter
6 Netzkontrollleuchte
7 Temperaturregler
8 Entriegelungstaste für untere Grillplatte
9 Griffmulde
10 Abstandshalter
11 Auflagestütze für Abstandshalter
12 Kabelaufwicklung (an der Geräterückseite)
13 obere Grillplatte
14 Ölablauf
15 untere Grillplatte
16 Tropfschale
17 Reinigungsspachtel
18 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Temperaturregler

Zum Einstellen der Temperatur gehen Sie wie folgt vor:

◆ Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf die gewünschte Stufe:

Symbol	Bedeutung
	geringste Temperatur
	höchste Temperatur

Abstandshalter (Bild J)

Symbol	Bedeutung
	Offener Grill
	Deckel entriegeln
	Deckel verriegeln
	Kontaktgrill
	Grillen mit dem Abstandhalter

Antihaftbeschichtung

BIO-LON KERAMIK (Modell 19.001)

Die Antihaftbeschichtung BIO-LON glänzt nicht nur durch Gesundheits- und Umweltbewusstsein, sondern verfügt zudem über andere besondere Eigenschaften:

- hohe Kratzbeständigkeit,
- Umweltfreundlichkeit,
- Langlebigkeit,
- optimale Wärmeverteilung,
- schnelles Aufheizen und lange Wärmespeicherung,
- einfachste Reinigung.

BIO-LON verleiht den Grillplatten herausragende Eigenschaften:

- Lotus-Abperleffekt,
- geringer Fettbedarf,
- kein Anhaften oder Anbrennen,
- Temperaturbeständigkeit bis ca. 400 °C
- sowie eine Härte, die selbst starker Beanspruchung trotzt.

BIO-PLUS GRANIT (Modell 19.002)

Die Granitstein-Versiegelung ist extrem kratzfest, hart und langlebig. Damit lassen sich die Speisen ohne Anbrennen oder Ankleben zubereiten – auch ohne Öl oder Fett.

Die BIO-PLUS GRANIT Grillplatten schonen die Nährstoffe und erhalten die Vitamine. Die Reinigung gelingt mühelos.

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- ► Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.
- Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch für ca. 10 Minuten auf, um evtl. Montagerückstände (Fette) zu beseitigen:
  - Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf Position „🌡“ (höchste Temperatur).
  - Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
  - Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „I“. Die Netzkontrollleuchte (6) leuchtet und das Gerät heizt auf.
  - Wenn die Bereitschaftsanzeige (4) leuchtet, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

HINWEIS

- ► Beim Neugerät kann es während der ersten Gebrauchsphase zu Geruchsbildung und leichter Rauchentwicklung durch die verwendeten Materialien kommen. Dies lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Warten Sie 10 Minuten.
- Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf Position „🌡“ (geringste Temperatur).
- Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „O“.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.

Vorbereitungen

Grillplatten einsetzen/entnehmen

HINWEIS

- ► Die Grillplatten sind gegeneinander austauschbar.
- ► Lassen Sie das Gerät vor dem Einsetzen/Entnehmen der Grillplatten abkühlen.

Untere Grillplatte einsetzen (siehe Bilder A1 und A2)

- ◆ Schieben Sie die beiden Rasthaken in die dafür vorgesehenen Aussparungen an der hinteren Seite des Gehäuseunterteils.
- ◆ Drücken Sie die Grillplatte nach unten, bis sie deutlich hörbar einrastet.

Untere Grillplatte entnehmen (siehe Bild B)

- ◆ Drücken Sie die Entriegelungstaste (8) und entnehmen Sie die Grillplatte.

Obere Grillplatte einsetzen (siehe Bilder C1 und C2)

- ◆ Hängen Sie die Grillplatte in die unteren Rasthaken am Gehäuseoberteil ein.
- ◆ Drücken Sie die Grillplatte wie abgebildet an, bis sie deutlich hörbar einrastet.

Obere Grillplatte entnehmen (siehe Bild D)

- ◆ Drücken Sie die Entriegelungstaste (3) und entnehmen Sie die Grillplatte.

Tropfschale einsetzen (siehe Bild E)

- ◆ Schieben Sie die herausnehmbare Tropfschale (16) von vorne in die Öffnung im Gehäuseunterteil, bis sie einrastet.

Abstand einstellen (siehe Bild F)

Der Abstand zwischen den beiden Grillplatten kann in Abhängigkeit der Dicke des Grillgutes über den Abstandshalter eingestellt werden.

- ◆ Schieben Sie den Abstandshalter (10) auf die gewünschte Position, so dass er beim Schließen des Deckels sicher auf der gewünschten Stufe der Auflagestütze (11) liegt.

Deckel umklappen (siehe Bild G)

Das Gerät kann als offener Grill verwendet werden. Dazu muss der Deckel komplett umgeklappt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Schieben Sie den Abstandshalter auf Position „ “ und klappen Sie gleichzeitig den Deckel auf, bis er einrastet.
- ◆ Beim Zuklappen rastet die Verriegelung automatisch ein.

Deckel verriegeln (siehe Bild H)

- ◆ Schieben Sie den Abstandshalter auf Position „ “.
- ◆ Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
- ◆ Schieben Sie den Abstandshalter auf Position „ “.

Bedienung und Betrieb

Allgemeine Hinweise

- Die Speisen sollten Raumtemperatur haben, da gefrorene Speisen eine längere Garzeit benötigen und dadurch austrocknen können.
- Um besonders gute Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Grill vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist und die Bereitschaftsanzeige (4) leuchtet.
- Beobachten Sie den Grillvorgang aufmerksam und regulieren Sie die Temperatur – wenn es nötig ist.

Einsatzmöglichkeiten

Kontaktgrill
(siehe Bild H)

- Mit dem Kontaktgrill können Sie die unterschiedlichsten Speisen zubereiten, z. B. Steaks, Würstchen oder Gemüse.
- Der Kontaktgrill ist besonders geeignet für die schnelle und fettarme Zubereitung von Speisen, da von beiden Seiten gleichzeitig gegrillt wird und durch die gerippten Grillfläche das Fett rasch in die Tropfschale ablaufen kann.
- Wenn Sie verschiedene Speisen gleichzeitig grillen möchten, müssen diese die gleiche Dicke haben, damit ein gleichmäßiger Kontakt zu den Grillplatten gewährleistet ist.

Offener Grill
(siehe Bild G)

- Mit dem offenen Grill können Sie die Grillfläche verdoppeln, damit mehrere Personen gleichzeitig grillen können, z. B. Hamburger, Steaks, Fisch oder Gemüse.
- Sie können verschiedene Speisen auf beiden Seiten gleichzeitig zubereiten, ohne dass sie sich geschmacklich beeinflussen.
- Wenden Sie die Speisen häufig für ein gleichmäßiges Garen. Fisch und Fleisch sollte nur einmal gewendet werden, da sie austrocknen können.
- Die Zubereitung von Geflügel mit Knochen empfehlen wir nicht, da es nicht gleichmäßig durchgegart wird.

Grillen mit dem Abstandhalter
(siehe Bild F)

- Mit dem Abstandhalter können Sie den Abstand zwischen den beiden Grillplatten einstellen. Damit haben Sie die Möglichkeit, Ihre Speisen mit Käse zu überbacken, wie beim Hawaii-Toast.
- Achten Sie darauf, dass der Abstand dem Grillgut angepasst ist, damit der Käse nicht auf der oberen Grillplatte anhaftet.

Gerät betreiben

Einschalten

- Setzen Sie die Tropfschale (16) ein, wie im Kapitel ***Tropfschale einsetzen (S. 10)*** beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „I“. Die Netzkontrollleuchte (6) leuchtet und das Gerät heizt auf.

- Stellen Sie mit dem Temperaturregler (7), je nach Speise, die gewünschte Temperatur ein (siehe Kapitel ***Temperaturregler; S. 8***).
- Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten vorheizen. Die Betriebstemperatur wird mit zugeklapptem Deckel (2) in ca. 8 Minuten erreicht.
- Wenn die Bereitschaftsanzeige (4) leuchtet, ist die eingestellte Temperatur erreicht, der Grillvorgang kann beginnen.

HINWEIS

► Die Temperatureinstellung können Sie während des Grillvorganges jederzeit ändern.

Betrieb als Kontaktgrill bzw. Sandwichpresse

- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät betreiben: Einschalten (S. 11)*** beschrieben.
- Klappen Sie den Deckel (2) auf.
- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillplatte (15).
- Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
- Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

Betrieb als offener Grill

- Klappen Sie den Deckel (2) ganz auf, wie im Kapitel ***Deckel umklappen (S. 10)*** beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät betreiben: Einschalten (S. 11)*** beschrieben.
- Legen Sie die Speisen auf beide Grillplatten.
- Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

HINWEIS

► Wenden Sie die Speisen häufig für gleichmäßiges Garen; Fisch und Fleisch möglichst nur einmal wenden, um das Grillgut nicht trocken werden zu lassen.

Betrieb mit dem Abstandshalter

- Stellen Sie den gewünschten Abstand ein, wie im Kapitel ***Abstand einstellen (S. 10)*** beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät betreiben: Einschalten (S. 11)*** beschrieben.
- Klappen Sie den Deckel (2) auf.
- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillplatte (15).
- Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
- Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

Ausschalten

- Schieben Sie den Temperaturregler (7) auf Position „⏻“.
- Schalten Sie den Ein-/Ausschalter (5) auf Position „O“. Die Netzkontrollleuchte (6) und die Bereitschaftsanzeige (4) erlöschen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Grobe Verschmutzungen bei warmen Grillplatten mit einem Holzspatel entfernen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel Sicherheit (S. 5)!

- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig.
- Speisereste, die an den Grillplatten angebacken sind, können ohne entsprechende Reinigung einbrennen.

Grillplatten

HINWEIS

► Die Grillplatten sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Entnehmen Sie die Grillplatten, wie im Kapitel ***Grillplatten einsetzen/entnehmen (S. 10)*** beschrieben.
- Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel ab und mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittel nach.

HINWEIS

► Bei hartnäckiger Verschmutzung ist die Reinigung einfacher, wenn die Grillplatten eingeweicht werden.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
- Für die regelmäßige Pflege und auch für die Beseitigung hartnäckiger Flecken an Edelstahlteilen empfehlen wir Ihnen die INOX-METAL-POLISH Politur von BEEM. Diese Politur verleiht den Geräten ihren ursprünglichen Glanz. INOX-METAL-POLISH ist in Tuben erhältlich und nicht nur für Kochtöpfe, sondern auch alle anderen Gegenstände aus Edelstahl, Chrom, Messing, Kupfer, Aluminium, Silber und auch harte Kunststoffe geeignet. INOX-METAL-POLISH wird auch in Fabriken für die Politur von Edelstahl eingesetzt. INOX-METAL-POLISH können Sie bei Ihrem Fachhändler, telefonisch bei uns oder über unsere Webseite www.beem.de bestellen.

Tropfschale (siehe Bild I)

- Nehmen Sie die Tropfschale (16) heraus, leeren Sie sie aus und spülen Sie diese mit warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Netzkontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht.	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Sicherungsautomat im Sicherungskasten abgeschaltet.	Sicherungsautomat einschalten.
Der Sicherungsautomat im Sicherungskasten springt heraus.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundendienst benachrichtigen.
Öl läuft unter dem Gerät heraus.	Tropfschale nicht eingesetzt.	Tropfschale einsetzen.
	Tropfschale voll.	Tropfschale entleeren.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Technische Daten

Modell	Kontaktgrill **Pro-Multi-Grill 3 in 1 V2**
Typnummer	
BIO-LON KERAMIK	B19.001
BIO-PLUS GRANIT	B19.002
Betriebsspannung	220 - 240 VAC
Netzfrequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1650 - 2000 W
Abmessungen	130 x 365 x 400 cm (H x B x T)
Gewicht ca.	4 kg
Schutzklasse	I

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
13, 15	900 730 001	Grillplattenset für Modell B19.002 (BIO-PLUS GRANIT)
13, 15	900 730 006	Grillplattenset für Modell B19.001 (BIO-LON KERAMIK)
16	900 730 021	Tropfschale
17	900 730 011	Reinigungsspachtel

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Content

General notes 17
Safety instructions 19
Appliance description 22
Non-stick coating 22
Startup 23
Preparations 24
Operation and use 25
Cleaning and care 27
Troubleshooting 28
Storage 29
Technical data 29
Spare parts and other accessories . . 30

Dear Customer,

before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

General notes

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Warranty/Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE!

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Symbols on the appliance

Symbol	Meaning
	Warning of hot surfaces

Intended use

This appliance is intended for predominantly non-commercial use in closed rooms for grilling and frying food.

Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/ or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2004/108/EC directives.

Limitation of liability

We assume no reliability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Safety instructions

- This appliance may be used by children under the age 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge only if they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the possible dangers.
- Store the appliance and the connecting cable out of the reach of children under 8 years of age.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the warranty/guarantee.
- Repairs to the appliance during the warranty/guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer, otherwise the warranty/guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.

⚠ DANGER

Danger from electric current!

- ► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ► Pull the plug out of the mains socket,
  - − if you are not using the appliance,
  - − before inserting/removing the grill plates,
  - − if a malfunction occurs during operation,
  - − before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Fire risk

- ► Never use the appliance in the vicinity of or underneath flammable materials such as curtains.

⚠ WARNING

Danger of burns

- ► Check that the upper grill plate is securely fixed.
- ► Do not touch the hot surfaces during operation.
- ► Only touch the appliance during operation using the handles or knobs.
- ► Allow the appliance to cool down before cleaning and before inserting/removing the grill plates.

CAUTION

- ► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.
- ► Do not use abrasive cleaning agents or metal brushes, nylon brushes or other objects that could scratch the surface when cleaning the grill plates.
- ► Never lift or move the appliance with the mains cable.
- ► Do not cut any food on the grill plate.
- ► Use only spoons and spatulas for turning over food that are suitable for non-stick surfaces.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the place of operation must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a level, heat resistant surface that is also resistant to splashing fat.
- The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the rubber feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
- Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials. There must be a gap of at least 15 cm between the appliance and any walls, furniture or other objects.
- Select a location that does not allow children to reach the hot surfaces of the appliance.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 10 A automatic circuit breaker.
- Ensure that the mains lead is undamaged and is not laid over sharp edges.
- The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
- Route the cable to prevent risk of tripping.
- If the appliance is to be connected to the power supply via an extension lead, the cable cross-section must be at least 1.5 mm².
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Appliance description

(see illustration on the left fold-out)

1 Handle
2 Lid
3 Unlocking button for the upper grill plate
4 Standby indicator
5 ON/OFF switch
6 Power indicator light
7 Temperature regulator
8 Unlocking button for the lower grill plate
9 Recessed grip
10 Spacer
11 Rest support for spacer
12 Cable winder (on the rear of the appliance)
13 Upper grill plate
14 Oil drain
15 Lower grill plate
16 Drip tray
17 Cleaning spatula
18 User manual (not illustrated)

Temperature regulator

To set the temperature, proceed as follows:

◆ Move the temperature regulator (7) to the desired level:

Symbol	Meaning
	lowest temperature
	highest temperature

Spacer (image J)

Symbol	Meaning
	Open grill
	Unlock lid
	Lock lid
	Contact grill
	Use the spacer

Non-stick coating

BIO-LON KERAMIK (model 19.001)

The BIO-LON non-stick coating not only distinguishes itself by health and environmental awareness but also has other special features:

- high scratch resistance,
- environmental friendliness,
- durability,
- optimum heat distribution
- fast heating up and long heat storage,
- simple cleaning.

BIO-LON furnishes the grill pates with outstanding characteristics:

- lotus beading effect
- low fat requirement,
- no sticking or burning
- temperature resistant up to approx. 400 °C
- hardness that withstands even the strongest loads.

BIO-PLUS GRANIT (model 19.002)

The granite stone sealing is extremely scratch proof, hard and durable. This allows preparation of dishes without burning or sticking – even without oil or fat.

The BIO-PLUS GRANIT grill plates are easy on nutrients and preserve vitamins. Cleaning succeeds effortlessly.

Startup

Unpacking

- Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
- Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE!

- ► Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
- ► If possible, keep the original packaging during the warranty/guarantee period in order to be able to pack the appliance properly in the event of a guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty/guarantee.

Check the delivery contents

Check for visible signs of damage or missing items.

Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Prior to first use

- Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 27)***.
- Before using the appliance for the first time, heat it up once for approx. 10 minutes to remove any production residue (grease).
  - Push the temperature regulator (7) to the "🌡" position (highest temperature).
  - Insert the plug into a mains socket.
  - Move the ON/OFF switch (5) to the "I" position. The power indicator light (6) lights up and the appliance begins heating.
  - When the standby indicator (4) lights up, the set temperature has been reached.

NOTE!

- ► Due to the materials used, a new appliance can produce light odour or smoke when it is used for the first time. This will diminish after a short period of time. Ensure sufficient ventilation.

- Wait for 10 minutes.
- Push the temperature regulator (7) to "🌡" (lowest temperature).
- Move the ON/OFF switch (5) to the "O" position.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 27)***.

Preparations

Inserting/removing grill plates

NOTE!

- ► The grill plates are interchangeable.
- ► Allow the appliance to cool down before inserting/removing the grill plates.

Inserting the lower grill plate (see images A1 and A2)

- ◆ Push both supporting hooks into the appropriate recesses at the back of the lower part of the housing.
- ◆ Press the grill plate down until it engages audibly.

Removing the lower grill plate (see image B)

- ◆ Press the unlocking button (8) and remove the grill plate.

Inserting the lower grill plate (see images C1 and C2)

- ◆ Hang the grill plate onto the lower supporting hook on the upper part of the housing.
- ◆ Press the grill plate down as illustrated until it engages audibly.

Removing the lower grill plate (see image D)

- ◆ Press the unlocking button (3) and remove the grill plate.

Inserting the drip tray (see image E)

- ◆ Push the removable drip tray (16) from the front into the opening on the back of the lower part of the housing until it engages.

Setting the gap (see image F)

The gap between both grill plates can be set using the spacer and is dependent on the thickness of the food to be grilled.

- ◆ Push the spacer (10) to the desired position so that it lies securely on the desired level of the rest support (11).

Folding up the lid (see image G)

The appliance can be used as an open grill. The lid must be opened back completely for this purpose. Proceed as follows:

- ◆ Push the spacer to the " " position and open the lid at the same time until it engages.
- ◆ Locking engages automatically when closing.

Locking the lid (see image H)

- ◆ Push the spacer to the " ".
- ◆ Close down the lid (2).
- ◆ Push the spacer to the " ".

Operation and use

General notes

- The food should be at room temperature since frozen food requires longer to cook and can also dry out.
- To achieve the best results, preheat the grill until the required temperature has been reached and the standby lamp (4) lights up.
- Carefully monitor grilling and regulate the temperature – if necessary.

Possibilities for use

Contact grill
(see image H)

- You can prepare various different foods such as steaks, sausages or vegetables using the contact grill.
- The contact grill is particularly suitable for quick low-fat preparation of meals since both sides are grilled simultaneously and the ribbed surface of the grill allows fat to quickly flow into the drip tray.
- If you wish to grill different meals at the same time, they must have the same thickness so that contact to the surface of the grill plate remains even.

Open grill
(see image G)

- By opening the lid completely, you can double the size of the grilling surface therefore enabling several persons to grill simultaneously, for example, hamburgers, steaks, fish or vegetables.
- You can cook different meals on both sides at the same time without them influencing the taste of each other.
- Regularly turn over the food to ensure even cooking. Fish and meat should be turned over only once as they can dry out.
- We do not recommend cooking poultry with bones as this is difficult to do evenly.

Grilling with the spacer
(see image F)

- You can set the gap between both of the grill plates with the help of the spacer. You then have the opportunity to gratinate your food with cheese just like Hawaii toast.
- Make sure that the gap is adjusted accordingly so that the cheese does not stick to the upper grill plate.

Using the appliance

Switching on

- Insert the drip tray (16) as described in the section ***Inserting the drip tray (page 24)***.
- Insert the plug into a mains socket.
- Move the ON/OFF switch (5) to the "I" position. The power indicator light (6) lights up and the appliance begins heating.

- Use the temperature regulator (7) to set the desired temperature depending on the food (see section ***temperature regulator; page 22***).
- Allow the appliance to heat up after switching on. The operating temperature is reached in approx. 8 minutes when the lid (2) is closed.
- When the standby indicator (4) lights up, the preset temperature has been reached and grilling can start.

NOTE!

► The temperature settings can be changed at any time during grilling.

Using as a contact grill or sandwich toaster

- Switch on the appliance as described in the section ***Operating the appliance: Switching on (page 25)***.
- Open the lid (2).
- Put the food onto the lower grill plate (15).
- Close down the lid (2).
- Grill the food until it is browned or cooked as desired.

Using as an open grill

- Fold up the lid (2) completely as described in the section ***Folding up the lid (page 24)***.
- Switch on the appliance as described in the section ***Operating the appliance: Switching on (page 25)***.
- Put the food onto both grill plates.
- Grill the food until it is browned or cooked as desired.

NOTE!

► Regularly turn over food to ensure even cooking; if possible, only turn over fish and meat once to avoid drying it out.

Using the spacer

- Set the desired gap as described in the section ***Setting the gap (page 24)***.
- Switch on the appliance as described in the section ***Operating the appliance: Switching on (page 25)***.
- Open the lid (2).
- Put the food onto the lower grill plate (15).
- Close down the lid (2).
- Grill the food until it is browned or cooked as desired.

Switching off

- Push the temperature regulator (7) to "".
- Move the ON/OFF switch (5) to the "O" position. The power indicator (6) and the standby indicator (4) go out.
- Allow the appliance to cool down completely.

After using

- Switch off the appliance.
- Pull the plug out of the mains socket.
- Remove stubborn stains from warm grill plates using a wooden spatula.
- Allow the appliance to cool down and clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 27)***.

Cleaning and care

Before beginning work, pay attention to the safety instructions in the Safety section (page 19)!

- The appliance must be cleaned after each use.
- Clean the appliance as soon as it has cooled down. Waiting too long makes cleaning unnecessarily difficult.
- Leftovers that stick to the the grill plates can burn into the coating if not removed correctly

Grill plates

NOTE!

► Grill plates are not suitable for dishwashers.

- Remove the grill plates as described in the section ***Removing/inserting grill plates (page 24)***.
- Wipe the grill plates with a damp cloth or sponge and a little washing-up liquid and then with a damp cloth without washing-up liquid.

NOTE!

► In the case of stubborn stains, cleaning is easier if the grill plates are soaked first.

Housing

- Wipe the housing with a damp cloth or sponge.
- We recommend using INOX-METAL-POLISH from Beem for regular maintenance and the removal of difficult stains from stainless steel surfaces. The polish restores appliances to their original shine. INOX-METAL-POLISH is available in tubes and is suitable for pots as well as for other objects made of stainless steel, chromium, brass, copper, aluminium, silver and also hard plastics. INOX-METAL-POLISH is used in factories for polishing stainless steel. You can obtain INOX-METAL-POLISH from your retailer or by phoning us or visiting our website at www.beem.de .

Drip tray (see image I)

- Remove the drip tray (16), empty it and wash with warm water or in a dishwasher.

Troubleshooting

The following table helps in localising and remedying minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
The power indicator does not light up after switching on.	Plug not inserted into socket.	Insert plug.
	Automatic circuit breaker in fuse box tripped.	Switch on the automatic circuit breaker again.
The automatic circuit breaker in the fuse box trips.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Oil leaks from underneath the appliance.	Drip tray not inserted.	Inserting the drip tray.
	Drip tray is full.	Empty drip tray.

NOTE!

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 27)***.

Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

Technical data

Model	Contact grill **Pro-Multi-Grill 3 in 1 V2**
Type number	
BIO-LON KERAMIK	B19,001
BIO-PLUS GRANIT	B19,002
Operating voltage	220 - 240 V AC
Mains frequency	50/60 Hz
Power consumption	1650 - 2000 W
Dimensions	130 x 365 x 400 cm (H x W x D)
Approximate weight	4 kg
Protection class	I

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
13, 15	900 730 001	Grill plate set for model B19.002 (BIO-PLUS GRANIT)
13, 15	900 730 006	Grill plate set for model B19.001 (BIO-LON KERAMIK)
16	900 730 021	Drip tray
17	900 730 011	Cleaning spatula

*** numbering according to the description of the appliance**

Table des matières

Remarques générales 31
Consignes de sécurité 33
Description de l'appareil 36
Revêtement antiadhésif 36
Mise en service 37
Préparations 38
Utilisation et fonctionnement 39
Nettoyage et entretien 41
Dépannage 42
Rangement 43
Données techniques 43
Pièces de rechange et autres accessoires 44

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conservez la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et remettez-la avec l'appareil au propriétaire suivant.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la diffusion des illustrations, même modifiées, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage devenus inutiles conformément aux directives locales en vigueur.

À l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères. Éliminer l'appareil via les points de collecte communaux.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, vous trouverez les informations correspondantes soit sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Internet de BEEM

Sur notre site Internet www.beem.de, vous trouverez les conditions de garantie détaillées, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Symboles sur l'appareil

Symbole	Signification
	Mise en garde contre une surface brûlante

Utilisation conforme

Cet appareil est principalement prévu pour une utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour faire griller et cuire des aliments.

Toute autre utilisation ou une utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toute réclamation découlant de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que l'appareil est conforme aux exigences fondamentales et autres des directives 2006/95/CE, 2009/125/CE et 2004/108/CE.

Limites de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriées.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, ayant trop peu d'expérience et/ou de connaissances, que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et après avoir compris les risques résiduels.
- Rangez l'appareil et le câble de raccordement hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez-le pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service Après-vente de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble de raccordement endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service Après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système d'actionnement à distance séparé.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique

- ► N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ► Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ► Débranchez la fiche secteur de la prise
  - − lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - − avant de mettre en place/retirer les plaques de gril ;
  - − lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - − avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- ► N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables tels que des rideaux.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

- ► Vérifiez l'assise correcte de la plaque de gril supérieure.
- ► Pendant le fonctionnement, ne touchez pas les surfaces très chaudes.
- ► Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'aux poignées ou sur les boutons.
- ► Avant chaque nettoyage et avant chaque mise en place/retrait des plaques de gril, laissez l'appareil refroidir.

ATTENTION

- ► Débranchez toujours le câble de raccordement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.
- ► Pour nettoyer les plaques de gril, n'utilisez aucun détergent à récurer ni brosses métalliques, en nylon ou autre objet à gratter.
- ► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.
- ► Ne coupez pas d'aliments sur les plaques de gril.
- ► Pour retournez des aliments, n'utilisez que des spatules convenant aux surfaces, pourvues d'un revêtement antiadhésif.

Conditions requises sur le lieu de mise en place

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Posez l'appareil sur une base plane, résistant à la chaleur et aux éclaboussures de graisse.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, posez un support sous les pieds de réglage de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement très chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables. L'espace entre l'appareil et les murs, les meubles ou d'autres objets doit être d'au moins 15 cm.
- Choisissez le lieu de montage de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, consultez votre revendeur de produits électroménagers.
- La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 10 A.
- Assurez-vous que le câble de branchement n'est pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble de branchement, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
- Posez le câble de branchement de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- Si l'appareil doit être branché sur un câble à rallonge, la section de câble doit être d'au moins 1,5 mm².
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence ou la rupture d'un conducteur de protection.

Description de l'appareil

(illustration, cf. page dépliante gauche)

1 Poignée
2 Couvercle
3 Touche de déverrouillage pour la plaque de gril supérieure
4 Indicateur de disponibilité
5 Interrupteur Marche/Arrêt
6 Voyant de contrôle secteur
7 Régulateur de température
8 Touche de déverrouillage pour la plaque de gril inférieure
9 Poignée encastrée
10 Pièce d'écartement
11 Support de la pièce d'écartement
12 Dispositif d'enroulement du câble (à l'arrière de l'appareil)
13 Plaque de gril supérieure
14 Écoulement pour l'huile
15 Plaque de gril inférieure
16 Bac égouttoir
17 Spatule de nettoyage
18 Notice d'utilisation (non représentée)

Régulateur de température

Veuillez procéder comme suit pour régler la température :

◆ Positionner le régulateur de température (7) sur le niveau souhaité :

Symbole	Signification
	température la plus basse
	température la plus élevée

Pièce d'écartement (figure J)

Symbole	Signification
	Gril ouvert
	Déverrouiller le couvercle
	Verrouiller le couvercle
	Gril de contact
	Griller avec la pièce d'écartement

Revêtement antiadhésif

BIO-LON KERAMIK (modèle 19.001)

Le revêtement antiadhésif BIO-LON impressionne non seulement par ses bienfaits sur la santé et l'environnement, mais aussi par ses autres propriétés :

- haute résistance aux rayures,
- non nocif pour l'environnement,
- durable,
- répartition optimale de la chaleur,
- chauffe rapidement, accumule et garde la chaleur,
- se nettoie facilement.

BIO-LON confère aux plaques de gril d'excellentes propriétés :

- effet LOTUS déperlant,
- besoins en graisse réduits,
- les aliments n'attachent pas et ne brûlent pas,
- résiste aux températures jusqu'à env. 400 °C
- et une dureté qui fait face même aux fortes sollicitations.

BIO-PLUS GRANIT (modèle 19.002)

Le revêtement en pierre de granit est extrêmement résistant aux rayures, dur et durable. Il permet de cuire les aliments sans qu'ils ne brûlent ni n'attachent, même sans huile ou graisse.

Les plaques de gril BIO-PLUS GRANIT préservent les nutriments et les vitamines. Le nettoyage se fait sans peine.

Mise en service

Déballage

- Retirez l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
- Avant la première utilisation, retirez de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

REMARQUE

- ► Ne retirez ni la plaque signalétique ni les éventuels avertissements.
- ► Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Tous dommages survenus pendant le transport entraînent l'invalidation du droit de garantie.

Contrôle du volume de livraison

Vérifiez l'intégralité du contenu et l'absence de dommages visibles.

Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 41)***.
- Avant la première utilisation, faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes pour éliminer des résidus éventuels du montage (graisses).
  - Positionnez le régulateur de température (7) sur "🌡" (température maximale).
  - Branchez la fiche secteur sur une prise.
  - Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur "I". Le voyant de contrôle secteur (6) s'allume et l'appareil chauffe.
  - La température est atteinte lorsque l'indicateur de disponibilité (4) est allumé.

REMARQUE

- ► Sur les appareils neufs, des odeurs et une légère fumée peuvent se dégager en début d'utilisation à cause des matériaux utilisés. Ceci s'atténue rapidement. Veillez à aérer suffisamment.

- Patientez 10 minutes.
- Positionnez le régulateur de température)7) sur "🌡" (température la plus basse).
- Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur "O".
- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Nettoyez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 41)***.

Préparations

Mise en place/Retrait des plaques de gril

REMARQUE

► Les plaques de gril sont interchangeables.

► Avant chaque mise en place/retrait des plaques de gril, laissez l'appareil refroidir.

Mise en place de la plaque de gril inférieure (voir photos A1 et A2)

◆ Poussez les deux crochets dans les évidements prévus à cet effet dans la partie arrière de la partie inférieure du boîtier.

◆ Poussez la plaque de gril en bas jusqu'à ce qu'elle s'encrante audiblement.

Retrait de la plaque de gril inférieure (voir photo B)

◆ Appuyez sur la touche de déverrouillage (8) et retirez la plaque de gril.

Mise en place de la plaque de gril supérieure (voir photos C1 et C2)

◆ Accrochez la plaque de gril dans les crochets inférieurs de la partie supérieure du boîtier.

◆ Poussez la plaque de gril de la manière indiquée sur la photo jusqu'à ce qu'elle s'encrante audiblement.

Retrait de la plaque de gril supérieure (voir photo D)

◆ Appuyez sur la touche de déverrouillage (3) et retirez la plaque de gril.

Mise en place du bac égouttoir (voir photo E)

◆ Poussez le bac égouttoir amovible (16) par l'avant dans l'ouverture arrière dans la partie inférieure de l'appareil jusqu'à ce qu'il s'encrante.

Réglage de l'écart (voir photo F)

L'écart entre les deux plaques de gril peut être réglé en fonction de l'épaisseur du produit à griller au moyen de la pièce d'écartement.

◆ Poussez la pièce d'écartement (10) en position souhaitée pour qu'elle repose en toute sécurité sur le niveau souhaité du support (11) à la fermeture du couvercle.

Renversement du couvercle (voir photo G)

L'appareil peut être utilisé comme gril ouvert. Pour ce faire, il faut rabattre entièrement le couvercle. Procédez comme suit :

◆ Positionnez la pièce d'écartement sur "" et renversez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'encrante.

◆ À la fermeture, le verrouillage s'encrante automatiquement.

Verrouillage du couvercle (voir photo H)

◆ Positionnez la pièce d'écartement sur " ".

◆ Rabattez le couvercle (2).

◆ Positionnez la pièce d'écartement sur " ".

Utilisation et fonctionnement

Remarques générales

- Les aliments doivent être à température ambiante car les aliments congelés exigent un temps de cuisson plus long et peuvent par conséquent se dessécher.
- Pour obtenir des résultats particulièrement bons, préchauffez le gril jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte et que l'indicateur de disponibilité (4) s'allume.
- Observez attentivement le processus de cuisson et réglez la température en cas de besoin.

Possibilités d'utilisation

Gril de contact
(voir photo H)

- Le gril de contact vous permet de préparer les mets les plus différents tels que des steaks, saucisses ou légumes.
- Le gril de contact convient particulièrement à la préparation rapide et pauvre en matière de grasse de repas étant donné que les aliments sont grillés en même temps des deux côtés et que la graisse s'écoule rapidement dans le bac égouttoir par les surfaces de grillage cannelées.
- Si vous souhaitez griller plusieurs aliments en même temps, ceux-ci doivent avoir la même épaisseur afin de garantir un contact homogène avec les plaques de gril.

Gril ouvert
(voir photo G)

- Avec le gril ouvert, vous pouvez doubler la surface grillage pour permettre à plusieurs personnes de griller en même temps, p. ex. des hamburgers, des steaks, du poisson ou des légumes.
- Vous pouvez préparer en même temps des mets différents sans que ceux-ci s'influencent en matière de goût.
- Retournez fréquemment les aliments pour assurer une cuisson régulière. Ne retourner le poisson ou la viande qu'une seule fois pour éviter leur dessèchement.
- Nous déconseillons de préparer de la volaille avec des os étant donné qu'elle risque de ne pas être cuite de manière homogène.

Griller avec la pièce d'écartement
(voir photo F)

- La pièce d'écartement vous permet de régler l'écart entre les deux plaques de gril. Vous avez ainsi la possibilité de faire gratiner vos mets au fromage comme p. ex. pour le toast Hawaï.
- Veillez à ce que l'écart soit bien adapté au produit à griller pour que le fromage ne colle pas sur la plaque de gril supérieure.

Fonctionnement de l'appareil

Mise en marche

- Mettez le bac égouttoir (16) en place comme décrit au chapitre ***Mise en place du bac égouttoir (p. 38)***.
- Branchez la fiche secteur dans une prise.
- Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur "I". Le voyant de contrôle secteur (6) s'allume et l'appareil chauffe.

- Réglez la température souhaitée en fonction des aliments à cuire à l'aide du régulateur de température (7) (voir chapitre ***Régulateur de température, p. 36***).
- Après avoir allumé l'appareil, faîtes-le préchauffer. La température de fonctionnement est atteinte après environ 8 minutes lorsque le couvercle (2) est maintenu fermé.
- La température est atteinte lorsque l'indicateur de disponibilité (4) est allumé. Le processus de grillage peut commencer.

REMARQUE

► Vous pouvez modifier les réglages de température à tout moment en cours de cuisson sur le gril.

Fonctionnement en tant que gril de contact et/ou presse à sandwiches

- Allumez l'appareil comme décrite au chapitre ***Fonctionnement de l'appareil : Mise en marche (p. 39)***.
- Relevez le couvercle (2).
- Mettez les aliments sur la plaque de gril inférieure (15).
- Rabattez le couvercle (2).
- Grillez les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

Fonctionnement en mode Gril ouvert

- Rabattez complètement le couvercle (2) comme décrit au chapitre ***Rabattement du couvercle (p. 38)***.
- Allumez l'appareil comme décrite au chapitre ***Fonctionnement de l'appareil : Mise en marche (p. 39)***.
- Placez les aliments sur les deux plaques de gril.
- Grillez les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

REMARQUE

► Retournez fréquemment les aliments pour assurer une cuisson régulière. Ne retournez si possible qu'une fois le poisson et la viande pour éviter un dessèchement du produit.

Fonctionnement avec la pièce d'écartement

- Réglez l'écart souhaité de la manière décrite au chapitre ***Réglage de l'écart (p. 38)***.
- Allumez l'appareil comme décrit au chapitre ***Fonctionnement de l'appareil : Mise en marche (p. 39)***.
- Relevez le couvercle (2).
- Mettez les aliments sur la plaque de gril inférieure (15).
- Rabattez le couvercle (2).
- Grillez les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

Éteindre

- Positionnez le régulateur de température)7) sur "🌡".
- Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt (5) sur "O". Le voyant de contrôle secteur (6) et l'indicateur de disponibilité (4) s'éteignent.
- Laissez refroidir complètement l'appareil.

Après utilisation

- Éteignez l'appareil.
- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Éliminez les encrassements grossiers avec une spatule en bois, les plaques de gril étant chaudes.
- Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le de manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p 41)***.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les travaux, observez les consignes de sécurité du chapitre Sécurité (p. 33).

- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Nettoyez l'appareil après l'utilisation, dès qu'il est refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage n'en sera que plus difficile.
- Sans nettoyage approprié, les restes alimentaires ayant été cuits sur les plaques de gril peuvent s'incruster.

Plaques de gril

REMARQUE

► Ne pas nettoyer les plaques de gril au lave-vaisselle.

- Retirez les plaques de gril comme décrit au chapitre ***Mise en place/retrait des plaques de gril (p. 38)***.
- Nettoyez les plaques de gril avec un chiffon ou une éponge humide avec un peu de détergent et essuyez-les ensuite avec un chiffon humide sans détergent.

REMARQUE

► Avant de nettoyer les plaques de gril des crasses tenaces, il est recommandé de les faire tremper.

Boîtier

- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide ou une éponge.
- Pour l'entretien régulier et pour éliminer des taches tenaces sur les parties en inox, nous vous recommandons d'utiliser l'agent lustrant INOX-METAL-POLISH de Beem. Cet agent lustrant redonne aux appareils leur brillance d'origine. INOX-METAL-POLISH est disponible en tube et ne convient non seulement aux casseroles, mais aussi à tous les autres objets en inox, en chrome, en laiton, en cuivre, en aluminium, en argent tout comme à plastiques durs. INOX-METAL-POLISH est aussi utilisé dans les usines pour le polissage d'acier inox. Vous pouvez commander le produit INOX-METAL-POLISH chez votre commerçant, en nous téléphonant ou sur notre site Web www.beem.de.

Bac égouttoir (voir photo I)

- Retirez le bac égouttoir (16), videz-le et lavez-le avec de l'eau de savonneuse tiède ou dans le lave-vaisselle.

Dépannage

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations :

Erreur	Cause possible	Remède
Le voyant de contrôle secteur ne s'allume pas après allumage de l'appareil.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Coupe-circuit arrêté dans le coffret de fusibles.	Mettre en marche le coupe-circuit automatique.
Le coupe-circuit a sauté dans le coffret de fusibles.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune panne visible.	Informer le service Après-vente.
De l'huile sort sous l'appareil.	Le bac égouttoir n'est pas en place.	Mettre le bac égouttoir en place.
	Le bac égouttoir est plein.	Vider le bac égouttoir.

REMARQUE

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service Après-vente.

Rangement

Si vous ne prévoyez pas utiliser l'appareil pendant une durée prolongée, nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 41)***.

Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Données techniques

Modèle	Gril de contact **Pro-Multi-Grill 3 en 1 V2**
Numéro de type	
BIO-LON KERAMIK	B19 001
BIO-PLUS GRANIT	B19 002
Tension de service	220 - 240 VAC
Fréquence réseau	50/60 Hz
Puissance absorbée	1650 - 2000 W
Dimensions	130 x 365 x 400 cm (H x L x P)
Poids env.	4 kg
Classe de protection	I

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
13, 15	900 730 001	Jeu de plaques de gril pour le modèle B19.002 (BIO-PLUS GRANIT)
13, 15	900 730 006	Jeu de plaques de gril pour modèle B19.001 (BIO-LON KERAMIK)
16	900 730 021	Bac égouttoir
17	900 730 011	Spatule de nettoyage

*** Numérotation suivant la description de l'appareil**

Contenido

Indicaciones generales. 45
Indicaciones de seguridad. 47
Descripción del aparato 50
Recubrimiento antiadherente 50
Puesta en marcha 51
Preparativos. 52
Operación y funcionamiento 53
Limpieza y cuidado. 55
Solución de problemas. 56
Almacenamiento 57
Datos técnicos. 57
Piezas de repuesto y otros accesorios. 58

Estimado cliente:

Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones generales

Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizado son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.

En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.

En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Las Notas contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Símbolos en el aparato

Símbolo	Significado
	Advertencia de superficie caliente

Uso conforme al previsto

Este aparato se ha diseñado preferentemente para el uso particular en interiores, con el fin de asar alimentos a la parrilla.

Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, la empresa BEEM , declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y los demás reglamentos relevantes de las directivas 2006/95/EG y 2004/108/EG. En www.beem.de encontrará una declaración de conformidad completa.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños director o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Indicaciones de seguridad

- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
- Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.
- Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Ésta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.
- No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.
- ► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.
- ► Nunca sumerja en agua o en otro líquido el aparato o la clavija de red.
- ► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente:
  - − cuando no esté utilizando el aparato,
  - − antes de insertar/retirar las placas de barbacoa,
  - − si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
  - − antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

- ► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

- ► No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como p.ej. cortinas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

- ► Compruebe el firme asiento de la placa de barbacoa superior.
- ► No toque las superficies calientes cuando el aparato esté en marcha.
- ► Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por las asas o la agarradera.
- ► Antes de proceder a cualquier limpieza deje que se enfríe el aparato asi como antes de insertar/retirar las placas de barbacoa.

ATENCIÓN

- ► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.
- ► No limpie las placas de barbacoa con productos de limpieza agresivos ni cepillos de metal, de nailon u otros objetos que puedan rayarlo.
- ► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.
- ► No corte los alimentos encima de las placas de la barbacoa.
- ► Para dar la vuelta a los alimentos, utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para superficies con recubrimiento antiadherente.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente al calor y resistente a las salpicaduras de grasa.
- En algunos casos, la superficie de los muebles contiene compuestos que pueden agredir o ablandar los pies de goma del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies del aparato.
- No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos ni cerca de materiales inflamables. El aparato debe estar separado, como mínimo, 15 cm de paredes, muebles u otros objetos.
- A la hora de elegir el lugar de colocación del aparato, procure que los niños no puedan alcanzar las superficies calientes del aparato.
- La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 10 A.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.
- La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.
- Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.
- Si fuera necesario utilizar un cable alargador, éste deberá tener una sección de como mínimo 1,5 mm².
- La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Descripción del aparato

(Figura véase lado de despliegue izquierdo)

1 Empuñadura
2 Tapa
3 Botón de desbloqueo para la placa de barbacoa superior
4 Indicador de disponibilidad
5 Interruptor de encendido y apagado
6 Indicador de corriente
7 Regulador de temperatura
8 Botón de desbloqueo para la placa de barbacoa inferior
9 Asa empotrada
10 Separador
11 Soporte de apoyo para separador
12 Enrollamiento del cable (en el lado posterior del aparato)
13 Placa de barbacoa superior
14 Vaciado del aceite
15 Placa de barbacoa inferior
16 Bandeja recogegotas
17 Espátula de limpieza
18 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Regulador de temperatura

Proceda del siguiente modo para regular la temperatura:

◆ Deslice el regulador de temperatura (7) a la graduación deseada:

Símbolo	Significado
	Temperatura mínima
	Temperatura máxima

Separador (Figura J)

Símbolo	Significado
	Barbacoa abierta
	Desbloquear la tapa
	Bloquear la tapa
	Parrilla de contacto
	Asar a la barbacoa con separador

Recubrimiento antiadherente

BIO-LON CERÁMICA (Modelo 19.001)

El recubrimiento antiadherente BIO LON no destaca sólo por su sentido favorable para la salud y ecólogico sino que dispone además de otras propiedades especiales:

- Alta resistencia al rayado,
- Respeto al medio ambiente,
- Vida útil prolongada,
- Distribución térmica óptima,
- Calentamiento rápido y mantenimiento prolongado del calor,
- Limpieza muy fácil.

BIO-LON otorga a las placas de barbacoa unas propiedades destacables:

- Efecto repelante Lotus,
- Poca necesidad de grasa,
- sin adherencia ni quemado,
- resistente a temperaturas de hasta aprox. 400 °C
- Asi como una dureza que es capaz de soportar las condiciones más severas.

BIO-PLUS GRANITO (Modelo 19.002)

El sellado de la piedra de granito, es extremadamente resistente a rayaduras, dura y de vida útil prolongada. De este modo se pueden preparar los alimentos sin que se quemen o se ahdieran - incluso sin aceite o grasa.

Las placas de barbacoa BIO-PLUS GRANITO, protegen los nutrientes y conservan las vitaminas. La limpieza se realiza sin esfuerzos.

Puesta en marcha

Desembalaje

- Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.

INDICACIÓN

- ► No quite la placa de características ni las advertencias que pueda contener.
- ► Siempre que le sea posible, guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía para poderlo embalar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de los derechos de garantía.

Comprobar el suministro

Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.

Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes de utilizar por primera vez

- Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 55)***.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, caliéntelo durante 10 minutos aprox., para eliminar los posibles restos de montaje (grasas).
  - Deslice el regulador de temperatura (7) en la posición "🌡" (temperatura máxima).
  - Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
  - Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „I“. El indicador de red (6) se ilumina y el aparato comienza a calentar.
  - Si se ilumina el indicador de disponibilidad (4) es indicio que se ha alcanzado la temperatura.

INDICACIÓN

- ► En los aparatos nuevos se pueden producir durante la fase del primer uso formación de olores debido a los materiales utilizados. Este efecto desaparece en breve. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

- Espere unos 10 minutos.
- Deslice el regulador de temperatura (7) en la posición "🌡" (temperatura mínima).
- Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „O“.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 55)***.

Preparativos

Insertar/retirar las placas de barbacoa

INDICACIÓN

- ► Las placas de la barbacoa son intercambiables.
- ► Antes de insertar/retirar las placas de barbacoa deje que se enfríe el aparato.

Insertar la placa de barbacoa inferior (véase figuras A1 y A2)

- ◆ Deslice ambos salientes de encastre en los huecos previstos de la parte posterior del lado inferior del aparato.
- ◆ Presione la placa de barbacoa hacia abajo hasta que escuche como encastra.

Retirar la placa de barbacoa inferior (véase figura B)

- ◆ Pulse la tecla de desbloqueo (8) y retire la placa de barbacoa.

Insertar la placa de barbacoa superior (véase figuras C1 y C2)

- ◆ Cuelgue la placa de barbacoa en los salientes de encastre inferiores en el lado superior de la carcasa.
- ◆ Presione la placa de barbacoa hacia abajo tal como aparece en la ilustración, hasta que escuche como encastra.

Retirar la placa de barbacoa superior (véase figura D)

- ◆ Pulse la tecla de desbloqueo (3) y retire la placa de barbacoa.

Insertar la bandeja recogegotas (véase figura E)

- ◆ Deslice la bandeja recogegotas extraible (16) desde la parte delantera en la parte inferior de la carcasa hasta que encastre.

Ajustar la distancia (véase figura F)

La distancia entre ambas placas de barbacoa se puede ajustar en dependencia del grosor de los alimentos para la barbacoa a través del separador.

- ◆ Deslice el separador (10) a la posición elegida de modo que asiente al cerrar la tapa sobre el nivel elegido del apoyo de asiento (11).

Plegar la tapa (Véase figura G)

El aparato puede utilizarse como barbacoa abierta. Para ello deberá plegar la tapa por completo. Proceda del modo siguiente:

- ◆ Deslice el separador a la posición "" y despliegue simultáneamente la tapa hasta que encastre
- ◆ Al plegar el bloqueo encastra automáticamente.

Bloquear la tapa (véase figura H)

- ◆ Deslice el separador a la posición " ".
- ◆ Pliegue la tapa (2) hacia abajo.
- ◆ Deslice el separador a la posición " ".

Operación y funcionamiento

Indicaciones generales

- Los alimentos deben estar a temperatura ambiente, ya que los alimentos congelados tardan más tiempo en asarse y podrían quedar secos.
- Para lograr muy buenos resultados, precaliente la barbacoa hasta alcanzar la temperatura elegida y se ilumine el indicador de disponibilidad (4).
- Observe el asado cuidadosamente y corrija la temperatura según sea necesario.

Posibilidades de uso

Parrilla de contacto (véase figura H)

- La parrilla de contacto permite preparar alimentos de toda clase, como p.ej. filetes, salchichas o verdura.
- La parrilla de contacto es especialmente adecuada para preparar alimentos rápidamente y con poca grasa, ya que se asan simultáneamente por ambos lados y la grasa puede caer directamente a la bandeja recogegotas por las ranuras de las superficies de asado.
- Para asar diferentes alimentos al mismo tiempo, es necesario que tengan el mismo grosor, puesto que, de lo contrario, no se podrá garantizar un contacto uniforme con las placas de barbacoa.

Barbacoa abierta (véase figura G)

- Con la barbacoa abierta puede duplicar la superficie de la parrilla con el fin que puedan asar a la parrilla varias personas simultáneamente, p. ej. hamburguesas, filetes, pescado o verdura.
- Puede preparar diferentes alimentos en ambos lados simultáneamente sin que se mezclen los sabores.
- Para un asado uniforme dele la vuelta a los alimentos con frecuencia. El pescado y la carne debería darle sólo una vez la vuelta ya de lo contrario podría secarse en exceso.
- No aconsejamos asar a la parrilla ave con huesos ya que no se asan uniformemente.

Asar a la barbacoa con separador (véase Figura F)

- Con el separador puede ajustar la distancia entre ambas placas de barbacoa. Con ello tiene la posibilidad de gratinar los alimentos con queso, como el caso de las tostadas hawai.
- Preste atención que la distancia de los alimentos de la parrilla esten adaptados y no se pueda adherir el queso a la placa de la barbacoa superior.

Uso del aparato

Encender

- Inserte la bandeja recogegotas (16), tal como se explica en el capítulo ***Colocar la bandeja recogegotas (Pág. 52)***.
- Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
- Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „I“. El indicador de red (6) se ilumina y el aparato comienza a calentar.

- Ajuste con el regulador de temperatura (7), según el alimento la temperatura deseada (véase capítulo ***Regulador temperatur; Pág. 50***).
- Después de encender el aparato, deje que se precaliente. El aparato tarda aproximadamente 8 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento con la tapa cerrada (2).
- Si se ilumina el indicador de disponibilidad (4) es indicio que se ha alcanzado la temperatura, el proceso de barbacoa puede iniciarse.

INDICACIÓN

► El ajuste de temperatura puede modificarla en todo momento durante el proceso de asar a la parrilla.

Funcionamiento como parrilla de contacto o bien sandwichera

- Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***Utilización del aparato: Encendido (Pág. 53)***.
- Despliegue la tapa (2) hacia arriba.
- Coloque los alimentos sobre la placa de parrilla inferior (15).
- Pliegue la tapa (2) hacia abajo.
- Ase los alimentos hasta alcanzar el grado de tueste/cocción elegido.

Funcionamiento con barbacoa abierta

- Abra la tapa (2) por completo tal como se explica en el capítulo ***Desplegar la tapa (Pág. 52)***.
- Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***utilización del aparato: Encendido (Pág. 53)***.
- Coloque los alimentos sobre ambas placas de barbacoa.
- Ase los alimentos hasta alcanzar el grado de tueste/cocción elegido

INDICACIÓN

► Para un asado uniforme dele la vuelta a los alimentos con frecuencia; El pescado y la carne debería darle sólo una vez la vuelta ya de lo contrario podría secarse en exceso la comida.

Funcionamiento con el separador

- Ajuste la distancia deseada tal como se explica en el capítulo ***Ajustar la distancia (Pág. 52)***.
- Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***Utilización del aparato: Encendido (Pág. 53)***.
- Despliegue la tapa (2) hacia arriba.
- Coloque los alimentos sobre la placa de parrilla inferior (15).
- Pliegue la tapa (2) hacia abajo.
- Ase los alimentos hasta alcanzar el grado de tueste/cocción elegido

Apagar

- Deslice el regulador de temperatura (7) en la posición "🌡".
- Coloque el interruptor de encendido/apagado (5) en la posición „O“. El indicador de red (6) y el indicador de disponibilidad (4) se apagan.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

Después de utilizar

- Apague el aparato.
- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
- Las suciedades mayores se han de eliminar con una espátula de madera y placas de barbacoa calientes.
- Deje enfriar el aparato y límpielo tal como se explica en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág***. 55).

Limpieza y cuidado

Antes de comenzar con las tareas, observe las indicaciones de seguridad en el capítulo seguridad (pág. 47).

- El aparato debe limpiarse siempre después de terminar de utilizarlo.
- Limpie el aparato cuando termine de utilizarlo y se haya enfriado. Esperar demasiado sólo dificultará la limpieza de forma innecesaria.
- Si no se limpian correctamente, los restos de alimentos adheridos a las placas de barbacoa podrían quemarse y dejar marcas.

Placas de barbacoa

INDICACIÓN

► Las placas de barbacoa no son aptas para la limpieza en el lavavajillas.

- Extraiga las placas de barbacoa tal como se explica en el capítulo ***Insertar/retirar las placas de barbacoa (pág. 52)***.
- Frote las placas de barbacoa con un paño o una esponja húmedos y un poco de detergente y, acto seguido, quite el jabón con un paño sin detergente.

INDICACIÓN

► Con suciedad persistente es mejor ablandar las placas de barbacoa para su limpieza.

Carcasa

- Limpie la carcasa con un paño o una esponja húmedos.
- Para realizar el cuidado regular y para eliminar manchas resistentes en las piezas de acero inoxidable, se recomienda utilizar el pulimento INOX-METAL-POLISH de Beem. Este pulimento devuelve el brillo original a los aparatos. INOX-METAL-POLISH está disponible en tubos y no solo se puede utilizar con cazuelas, sino también con otros objetos de acero inoxidable, cromo, latón, cobre, aluminio, plata y también de plástico duro. INOX-METAL-POLISH también se utiliza para pulir el acero inoxidable en fábricas. Puede obtener INOX-METAL-POLISH en su comercio especializado o directamente de nosotros por teléfono o a través de nuestro sitio web www.beem.de.

Bandeja recogegotas (véase figura I)

- Extraiga la bandeja recogegotas (16), vacíela y lávela con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas.

Problema	Causa posible	Solución
El indicador de corriente no se ilumina después de encender el aparato	La clavija no está enchufada.	Enchufe la clavija.
	Se ha disparado el interruptor automático en el cuadro de protección.	Conecte el interruptor automático.
Se dispara el interruptor automático en el cuadro de protección	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
Sale aceite por debajo del aparato.	Bandeja recogegotas no insertada.	Insertar la bandeja recogegotas.
	La bandeja recogegotas está llena.	Vacíe la bandeja recogegotas.

INDICACIÓN

► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 55)***.

Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Datos técnicos

Modelo	Parrilla de contacto **Pro-Multi-Grill 3 en 1 V2**
N.º de tipo	
BIO-LON CERÁMICA	B19.001
BIO-PLUS GRANITO	B19.002
Tensión de servicio	220 - 240 VAC
Frecuencia de red	50-60 Hz
Consumo de potencia	1650 - 2000 W
Dimensiones	130 x 365 x 400 cm (alto x ancho x fondo)
Peso aprox.	4 kg
Categoría de protección	I

Piezas de repuesto y otros accesorios

Núm.*	N.º artículo	Denominación
13, 15	900 730 001	Juego de placas de parrilla para modelo B19.002 (BIO-PLUS GRANITO)
13, 15	900 730 006	Juego de placas de parrilla para modelo B19.001 (BIO-PLUS CERÁMICA)
16	900 730 021	Bandeja recogegotas
17	900 730 011	Espátula de limpieza

*** Numeración conforme a la descripción del aparato**

Inhoud

Algemene opmerkingen 45
Veiligheidsinstructies 47
Beschrijving van het apparaat 50
Anti-aanbaklaag. 50
Inbedrijfstelling 51
Voorbereidingen 52
Bediening en werking 53
Reiniging en verzorging 55
Storingsopheffing 56
Opslag 57
Technische gegevens 57
Reserveonderdelen en verdere accessoires 58

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Algemene opmerkingen

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

Garantiedekking/Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Symbolen op het apparaat

Symbool	Betekenis
	Waarschuwing voor hete oppervlakken

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor het grillen en bakken van levensmiddelen bedoeld.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet toegelaten, oneigenlijk gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/ of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2006/95/EG, 2009/125/EG en 2004/108/EG voldoet.

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- van oneigenlijk, niet toegelaten gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruik,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de van het apparaat uitgaande gevaren begrepen hebben.
- Berg het apparaat en het aansluitkabel buiten bereik van kinderen van minder dan 8 jaar oud op.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantiedekking/ garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantiedekking/ garantie meer geboden.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - − wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - − voor het plaatsen/verwijderen van de grilplaten,
  - − wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - − voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar

- ► Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare materialen zoals bijv. gordijnen of vitrage.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- ► Controleer of de bovenste grilplaat veilig vastzit.
- ► Raak tijdens de werking de hete oppervlakken niet aan.
- ► Pak het apparaat tijdens de werking alleen aan de handvaten of knoppen vast.
- ► Laat het apparaat voorafgaand aan elke reiniging en voor plaatsing/verwijdering van de grilplaten afkoelen.

LET OP

- ► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
- ► Gebruik voor het schoonmaken van de grilplaten geen schurende reinigingsmiddelen of metalen borstels, nylon borstels of andere krassende voorwerpen.
- ► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.
- ► Snijd geen voedingsmiddelen op de grilplaten.
- ► Gebruik voor het omdraaien van levensmiddelen alleen spatels die geschikt zijn voor antiaanbaklagen.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige en voor vetspetters ongevoelige ondergrond.
- De oppervlakken van meubelen bevatten mogelijk stoffen die de rubberen pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal. De afstand ten opzichte van muren, meubelen en andere voorwerpen moet ten minste 15 cm bedragen.
- Kies de opstellingsplek zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
- Het stopcontact moet ten minste met een 10A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- Wanneer het apparaat aan een verlengkabel moet worden aangesloten moet de kabeldoorsnede ten minste 1,5 mm² bedragen.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Beschrijving van het apparaat

(zie linker uitklappagina voor afbeelding)

1 Handgreep
2 Deksel
3 Ontgrendeltoets voor de bovenste grilplaat
4 Gereedheidsindicator
5 In-/uitschakelaar
6 Netstroomcontrolelampje
7 Temperatuurregelaar
8 Ontgrendelingstoets voor onderste grilplaat
9 Handgreep
10 Afstandhouder
11 Steun voor afstandhouder
12 Kabelopwikkeling (aan de achterzijde van het apparaat)
13 Bovenste grilplaat
14 Olieafvoer
15 Onderste grilplaat
16 Druppelbak
17 Reinigingsspatel
18 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Temperatuurregelaar

Ga voor het instellen van de temperatuur als volgt te werk:

◆ Schuif de temperatuurregelaar (7) in de gewenste stand:

Symbool	Betekenis
	laagste temperatuur
	hoogste temperatuur

Afstandhouder (afb. J)

Symbool	Betekenis
	Open gril
	Deksel ontgrendelen
	Deksel vergrendelen
	Contactgril
	Grillen met afstandhouder

Anti-aanbaklaag

BIO-LON KERAMIK (Model 19.001)

BIO-LON® KERAMIK

De antiaanbaklaag BIO-LON munt niet alleen uit door gezondheids- en milieubewustzijn, maar heeft bovendien andere bijzondere eigenschappen:

- zeer krasbestendig,
- milieuvriendelijk,
- duurzaam,
- verdeelt de warmte optimaal,
- verwarmt snel en houdt de warmte lang vast,
- is zeer eenvoudig te reinigen.

BIO-LON verleent de grilplaten uitstekende eigenschappen:

- Lotus-afpareleffect,
- weinig vetbehoefte,
- geen aankoeken of aanbranden,
- temperatuurbestendigheid tot ca. 400 °C
- en een hardheid die zelfs sterke belastingen weerstaat.

BIO-PLUS GRANIT (Model 19.002)

De granietsteenverzegeling is extreem krasbestendig, hard en duurzaam. Daarmee kunnen de gerechten worden bereid zonder aan te branden of aan te koeken - ook zonder olie of vet.

De BIO-PLUS GRANIT grilplaten ontzien de voedingsstoffen en behouden de vitamines. De reiniging lukt moeiteloos.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

- Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

OPMERKING

- ► Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.
- ► Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de garantiedekking/garantie.

Inhoud van de levering controleren

Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.

Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 55).***
- Verwarm het apparaat vóór het eerste gebruik gedurende ca. 10 minuten om evt. montagerestanten (vet) te verwijderen.
  - Schuif de temperatuurregelaar (7) in de stand "🌡" (hoogste temperatuur).
  - Steek de stekker in een stopcontact.
  - Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „I“. De netstroomcontrolelamp (6) brandt en het apparaat warmt op.
  - Wanneer de gereedheidsindicatie (4) brandt is de ingestelde temperatuur bereikt.

OPMERKING

- ► Bij een nieuw apparaat kan er in de eerste gebruiksfase een geur en een beetje rookvorming door de gebruikte materialen optreden. Dat gaat na een korte poos over. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Wacht 10 minuten.
- Schuif de temperatuurregelaar (7) in de stand "🌡" (laagste temperatuur).
- Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „O“.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 55).***

Voorbereidingen

Grilplaten uitnemen/plaatsen

OPMERKING

- ► De grilplaten zijn onderling uitwisselbaar.
- ► Laat het apparaat voorafgaand aan de plaatsing/verwijdering van de grilplaten afkoelen.

Onderste grilplaat plaatsen (zie afb. A1 en A2)

- ◆ Schuif de twee vergrendelingshaken in de hiervoor bedoelde openingen aan de achterkant van het onderste gedeelte van het huis.
- ◆ Druk de grilplaat omlaag tot deze duidelijk hoorbaar vastklikt.

Onderste grilplaat verwijderen (zie afb. B)

- ◆ Druk op de ontgrendelingstoets (8) en neem de grilplaat uit.

Bovenste grilplaat plaatsen (zie afb. C1 en C2)

- ◆ Hang de grilplaat in de onderste vergrendelingshaken aan de bovenkant van het huis.
- ◆ Druk de grilplaat zoals afgebeeld aan tot zij duidelijk hoorbaar vastklikt.

Bovenste grilplaat verwijderen (zie afb. D)

- ◆ Druk op de ontgrendelingstoets (3) en neem de grilplaat uit.

Druppelschaal plaatsen (zie afb. E)

- ◆ Schuif de uitneembare druppelschaal (16) van voren in de opening in het onderste behuizinggedeelte tot hij vastklikt.

Afstand instellen (zie afb. F)

De afstand tussen de twee grilplaten kan afhankelijk van de dikte van het te bakken product met de afstandhouder worden ingesteld.

- ◆ Schuif de afstandhouder (10) in de gewenste positie, zodat hij bij het sluiten van het deksel veilig op de gewenste trede van de oplegsteun (11) rust.

Deksel omklappen (zie afb. G)

Het apparaat kan als open gril worden gebruikt. Hiervoor moet het deksel compleet worden omgeklapt. Ga als volgt te werk:

- ◆ Schuif de afstandhouder in de stand „ “ en klap tegelijkertijd het deksel open tot het inklikt.
- ◆ Bij het dichtklappen grijpt de vergrendeling automatisch aan.

Deksel vergrendelen (zie afb. H)

- ◆ Schuif de afstandhouder in de stand „ “.
- ◆ Klap het deksel (2) omlaag.
- ◆ Schuif de afstandhouder in de stand „ “.

Bediening en werking

Algemene opmerkingen

- De levensmiddelen moeten kamertemperatuur hebben, omdat bevroren levensmiddelen langer nodig hebben om gaar te worden en daardoor uit kunnen drogen.
- Om bijzonder goede resultaten te verkrijgen verwarmt u de gril voor tot de gewenste temperatuur is bereikt en de gereedheidsindicator (4) brandt.
- Houd het grilproces goed in de gaten en regel de temperatuur bij indien nodig.

Toepassingsmogelijkheden

Contactgril
(zie afb. H)

- Met de contact-gril kunt u verschillende levensmiddelen bereiden, bijv. steaks, worstjes of groenten.
- De contactgril is vooral geschikt voor de snelle en vetarme bereiding van gerechten, omdat er van beide kanten tegelijk wordt gegrild en het vet vanwege de geribbelde grilvlakken snel in de druppelschaal kan lopen.
- Indien u verschillende gerechten tegelijk wenst te grillen moeten die dezelfde dikte hebben zodat een gelijkmatig contact gegarandeerd is.

Open gril
(zie afb. G)

- Met de open gril kunt u het grilloppervlak verdubbelen zodat er meerdere personen tegelijk kunnen grillen, bijv. hamburgers, steaks, vis of groenten.
- U kunt verschillende levensmiddelen aan beide kanten tegelijk bereiden zonder dat ze qua smaak invloed op elkaar hebben.
- Draai de levensmiddelen vaak om zodat ze gelijkmatig gaar worden. Vis en vlees zouden slechts 1x omgedraaid moeten worden omdat zij anders kunnen uitdrogen.
- De bereiding van gevogelte met bot bevelen wij niet aan, omdat het niet gelijkmatig gaar wordt.

Grillen met de afstandhouder
(zie afb. F)

- Met de afstandhouder kunt u de afstand tussen de twee grilplaten instellen. Daarmee kunt u de levensmiddelen met kaas gratineren zoals bij een tostie hawaii.
- Let erop dat de afstand aan de levensmiddelen is aangepast, zodat de kaas niet aan de bovenste grilplaat blijft plakken.

Apparaat gebruiken

Inschakelen

- Plaats de druppelschaal (16) zoals in hoofdstuk ***Druppelschaal plaatsen (p. 52)*** beschreven.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „I“. De netstroomcontrolelamp (6) brandt en het apparaat warmt op.

- Stel met de temperatuurregelaar (7) afhankelijk van het levensmiddel de gewenste temperatuur in (zie hoofdstuk ***Temperatuurregelaar; p. 50***).
- Laat het apparaat na het inschakelen opwarmen De bedrijfstemperatuur is met een dichtgeklapt deksel (2) na ca. 8 minuten bereikt.
- Wanneer de gereedheidsindicator (4) brandt is de ingestelde temperatuur bereikt en er kan met het grillen worden begonnen.

OPMERKING

► De temperatuurinstelling kan tijdens de bereiding op ieder tijdstip gewijzigd worden.

Bedrijf als contactgril resp. tostieapparaat

- Schakel het apparaat in zoals in hoofdstuk ***Apparaat gebruiken: inschakelen (p. 53)*** beschreven.
- Klap het deksel (2) open.
- Leg de levensmiddelen op de onderste grilplaat (15).
- Klap het deksel (2) omlaag.
- Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn zoals gewenst.

Werking als open barbecue

- Klap het deksel (2) helemaal open zoals in hoofdstuk ***Deksel omklappen (p. 52)*** beschreven.
- Schakel het apparaat in zoals in hoofdstuk ***Apparaat gebruiken: inschakelen (p. 53)*** beschreven.
- Leg de gerechten op beide grilplaten (11).
- Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn zoals gewenst.

OPMERKING

► Draai de levensmiddelen regelmatig om voor een regelmatig gaar resultaat; vis en vlees dienen zo mogelijk slechts één keer te worden omgedraaid, omdat het anders droog wordt.

Werking met afstandhouder

- Stel de gewenste afstand in, zoals in hoofdstuk ***Afstand instellen (p. 52)*** beschreven.
- Schakel het apparaat in zoals in hoofdstuk ***Apparaat gebruiken: inschakelen (p. 53)*** beschreven.
- Klap het deksel (2) open.
- Leg de levensmiddelen op de onderste barbecueplaat (15).
- Klap het deksel (2) omlaag.
- Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn zoals gewenst.

Uitschakelen

- Schuif de temperatuurregelaar (7) in de stand "🌡".
- Zet de aan-/uitschakelaar (5) in de stand „O“. Het controlelampje (6) en de gereedheidsindicatie (4) doven.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Na gebruik

- Schakel het apparaat uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Grove vervuilingen bij warme grilplaten met een houten spatel verwijderen.
- Laat het apparaat afkoelen en reinig het als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 55).***

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk Veiligheid (pag. 5) in acht!

- Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd
- Reinig het apparaat na gebruik zodra het is afgekoeld. Door te lang te wachten wordt het reinigen lastiger.
- Voedingsrestanten die aan de grilplaten zijn aangebakken kunnen zonder voldoende reiniging inbranden.

Grilplaten

OPMERKING

► De grilplaten zijn niet geschikt om in de vaatwasser te reinigen.

- Neem de grilplaten uit zoals in hoofdstuk ***Grilplaten plaatsen/verwijderen (p. 52)*** beschreven.
- Veeg de grilplaten met een vochtige doek of spons en iets afwasmiddel af en vervolgens nog een keer zonder afwasmiddel.

OPMERKING

► Bij hardnekkige vervuiling is de reiniging eenvoudiger als u de grilplaten even laat weken.

Huis

- Veeg het huis met een vochtige doek of spons af.
- Voor de regelmatige verzorging en ook ter verwijdering van hardnekkige vlekken aan rvs onderdelen adviseren wij het gebruik van INOX-METAL-POLISH van BEEM. Dit middel geeft de apparaten hun oorspronkelijke glans terug. INOX-METAL-POLISH is in tubes verkrijgbaar en niet alleen geschikt voor pannen maar ook alle andere voorwerpen van roestvrij staal, chroom, messing, koper, aluminium, zilver en ook voor harde kunststoffen. INOX-METAL-POLISH wordt ook in fabrieken voor het polijsten van rvs gebruikt. INOX-METAL-POLISH kunt u bij uw handelaar, telefonisch bij ons of op onze website www.beem.de bestellen.

Druppelschaal (zie afb. I)

- Neem de druppelschaal (16) uit, maak deze leeg en was deze met warm afwaswater of in de vaatwasser af.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Na de inschakeling brandt de controlelamp voor de netvoeding niet.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	Zekering in de zekeringenkast uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
De zekering in de zekeringenkast springt uit	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Olie loopt van onderen uit het apparaat.	Druppelschaal niet geplaatst.	Druppelschaal plaatsen.
	Druppelschaal vol.	Druppelschaal leegmaken.

OPMERKING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 55)*** beschreven worden gereinigd.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Technische gegevens

Model	Contactgril **Pro-Multi-Grill 3 in 1 V2**
Typenummer	
BIO-LON KERAMIK	B19.001
BIO-PLUS GRANIT	B19.002
Bedrijfsspanning	220 - 240 VAC
Netfrequentie	50/60 Hz
Vermogensopname	1650 - 2000 W
Afmetingen	130 x 365 x 400 cm (H x B x D)
Gewicht ca.	4 kg
Beschermingsklasse	I

Reserveonderdelen en verdere accessoires

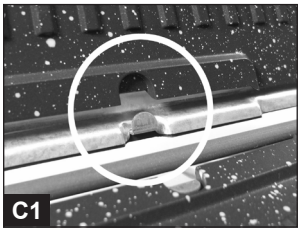
Pos.*	Artikelnr.	Benaming
13, 15	900 730 001	Grilplatenset voor model B19.002 (BIO-PLUS GRANIT)
13, 15	900 730 006	Grilplatenset voor model B19.001 (BIO-LON KERAMIK)
16	900 730 021	Druppelbak
17	900 730 011	Reinigingsspatel

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

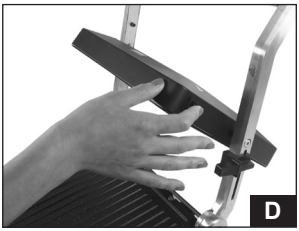
A1

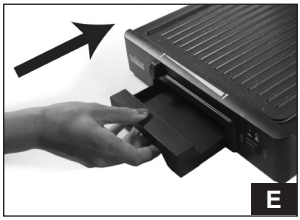
A2

B


C1

C2


D

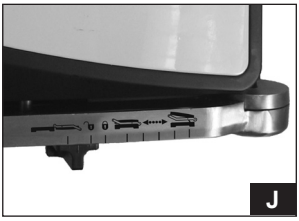

E

F

G

H

I


J

Kundendienststellen:
Customer service:
Bureaux de service Après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

Elements of Lifestyle

BEEM GmbH
Abteilung Kundendienst
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

© 2012 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para las oficinas de posventa en otros paises contacte a su comercial
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.

BA_B19.001_221012_A3